

Spezzatino di manzo

Lo **spezzatino di manzo** è un secondo piatto che prevede una cottura in umido; si prepara tagliando la carne a pezzetti per poi rosolarla assieme a verdure ed aromi ed annaffiarla con del liquido come acqua, vino, pomodoro o brodo.



I tagli di carne di manzo più adatti alla preparazione dello spezzatino sono: il bianco costato di pancia, il collo, il fusello, lo scalfio, il cappello del prete, il brione.

Ingredienti:

Brodo 1 lt circa **Burro** 30 gr **Carne bovina** manzo per spezzatino 1 kg **Carote** 1 grande **Cipolle** 1 **Farina** q.b. **Olio di oliva** 4 cucchiai **Pepe** macinato a piacere **Sale** q.b. **Sedano** 2 costole **Vino rosso** 1 bicchiere

Preparazione:



Per lo spezzatino di manzo cominciate con la preparazione della carne. Eliminate l'eventuale tessuto connettivo e il grasso in eccesso, poi poggiatelo su di un tagliere, tagliatelo a fette piuttosto spesse (1-2) e poi a cubetti regolari (3-4) al fine di ottenere una cottura uniforme.



Una volta ridotta in pezzi, infarinate leggermente la carne (5). Mondate e tritate la **cipolla**, la **carota** e il **sedano**, quindi ponete in una pentola piuttosto larga il **burro** e l'olio; quando il **burro** sarà fuso, aggiungete il trito di verdure (6) che farete rosolare qualche minuto a fuoco moderato.

Aggiungete anche i pezzetti di carne e fateli rosolare



molto bene assieme alle verdure (7-8), quindi versate il **vino rosso** (9)



e lasciate sfumare a fuoco allegro (10); coprite poi la carne con del brodo (di carne o vegetale) (11), salate, pepate e coprite la pentola con un coperchio. Lasciate cuocere per almeno un'ora e mezza a fuoco dolce, aggiungendo del brodo se necessario.

Se al termine della cottura il sugo invece fosse piuttosto liquido, fatelo restringere a fuoco vivo, poi aggiustate eventualmente di **sale** e spegnete il fuoco. Servite caldo (12).

Consiglio

Se vi piace, assieme al brodo, potete aggiungere nello spezzatino del concentrato di **pomodoro**, oppure, al posto di altri liquidi, della passata di **pomodoro**.